

Valdecuevas

VERDEJO

RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



VARIEDAD DE LA UVA VERDEJO

GRADOS 13,5% Vol.

Acidez Total 5,7 g/l ac. tartárico

pH 3,2

DESCRIPCIÓN

Vino blanco verdejo de estilo elegante y clásico. Elaborado íntegramente con uvas de la variedad verdejo procedentes de nuestro viñedo más viejo y menos productivo, el "Pago de la Pardina". Esta finca tiene suelos más pedregosos, lo que favorece una correcta maduración y equilibrio de nuestra cosecha.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

Conservar en lugar fresco y seco. Servir entre 6° C y 8° C.

NOTA DE CATA Y MARIDAJE

Amarillo pajizo, con tonos verdes, vivo. Predominan las notas a fruta de hueso (melocotón y albaricoque) y un fondo de hinojo. Intensidad aromática alta, fresco, agradable.

Volumen en boca, muy untuoso, acidez equilibrada, persistente y largo.

Combina perfectamente con pescado y marisco fresco, pasta, arroces y carnes blancas.

CARACTERÍSTICAS

Ya desde el campo todos los trabajos realizados a la cepa, como podas, aclareos y deshojados van encaminados a obtener unos racimos de calidad. Vendimiamos en el nivel óptimo de maduración y durante la elaboración en bodega perseguimos siempre preservar la tipicidad de la variedad verdejo, con maceraciones y fermentaciones controladas y con una posterior crianza sobre lías durante 3 meses.

Todo esto hace que obtengamos como producto final nuestro característico Valdecuevas Verdejo.

